



Satébuffet arrangement 2026

*Ontvangst met koffie/thee of een welkomstdrankje

*Diverse drankjes onbeperkt (binnenlands gedistilleerd)

Koude gerechten

- Vers afgebakken stokbrood met boter en kruidenboter.
- Kroepoek en Gefrituurde uitjes.
- Atjar Tjamper en Sambal.
- Huzaarsalade met vers gesneden vleeswaren.
- Aardappelsalade (Vega).

Warme gerechten

- Kipsaté van kippen dijnen met huisgemaakte satésaus
- Bami Goreng
- Witte rijst met groentes
- Vegetarische loempia's en Dim Sum
- Frites
- Gebakken eieren

*Ter afsluiting koffie/thee met een heerlijke bonbon.

All-in arrangement voor €52,50 per persoon
(minimaal 25 personen)

*Prijswijziging onder voorbehoud.

**dit is het standaard arrangement

Satébuffet Inspiratie

Koude gerechten

- Kip-kerrie salade met ananas.
- Verse fruitsalade.
- Ossenhaassalade met taugé, appel en een sesamdressing.
- Rauwkostsalade met een frisse yoghurt dressing.
- Zure komkommer met ui.
- Groene salade met diverse groentes en een dressing apart.

Bijgerechten

- Cassave kroepoek.
- Bruin stokbrood.
- Seroendeng, knapperig mengsel van kokos, pinda's, ui en specerijen.
- Pangsit Goreng, krokante Indonesische wontons.
- Gepaneerde torpedo garnalen uit de frituur met chilisaus.
- Karaage, gefrituurde kip in een krokant jasje.

Warme gerechten

- Nasi Goreng.
- Gebakken noedels met diverse groenten.
- Sajoer boontjes.
- Chinese Roerbakgroenten
- Varkenshaaspuntjes in huisgemaakte satésaus
- Rundvlees rendang, langzaam gestoofd rundvlees.
- Kip rendang, langzaam gestoofd kipfilet.
- Pulled chicken in een zoet-pittige saus.
- Indische gehaktballetjes in een mild-pittige ketjapsaus

*****Deze inspiraties kunnen als uitbreiding of als vervanging gekozen worden.***